Fissler_VITAVIT_Umschlag.qxd 08.02.2006 16:39 Uhr Seite 2



014 693 00 965

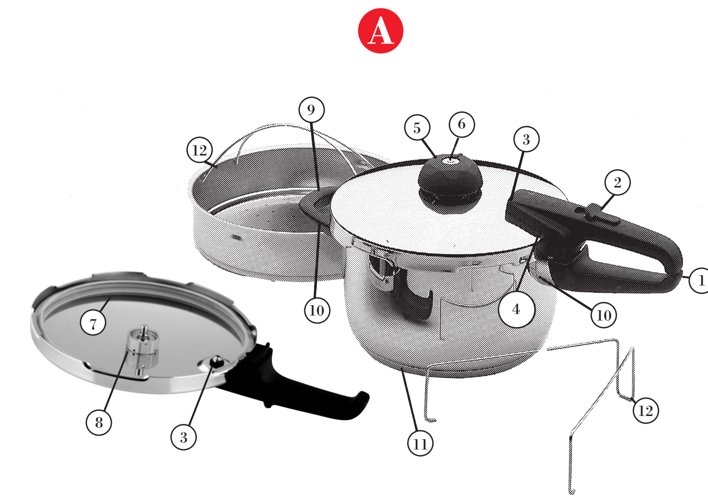
Fissler GmbH, Harald-Fissler-Str. 1, 55743 Idar-Oberstein, Tel. 06781-403-0, Fax 06781-403-321, www.fissler.de

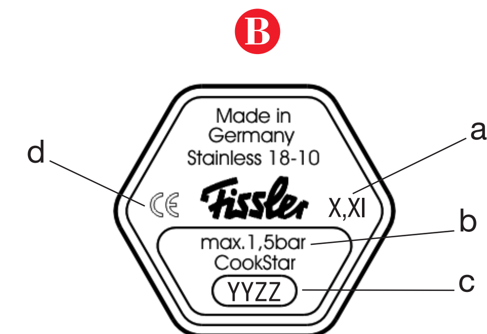
Vitavit® Royal



Vitavit® Royal



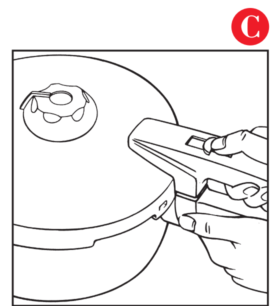




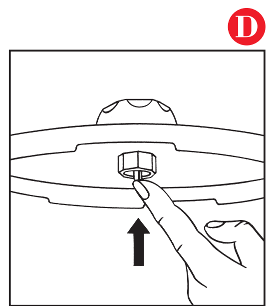
FISSLER VITAVIT®

FISSLER VITAVIT®

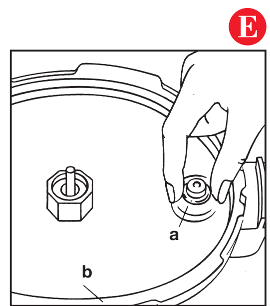
C



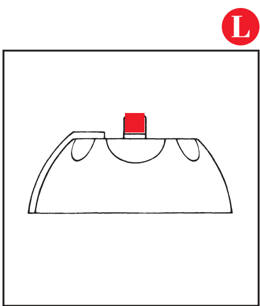
D



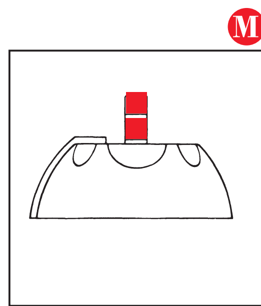
E



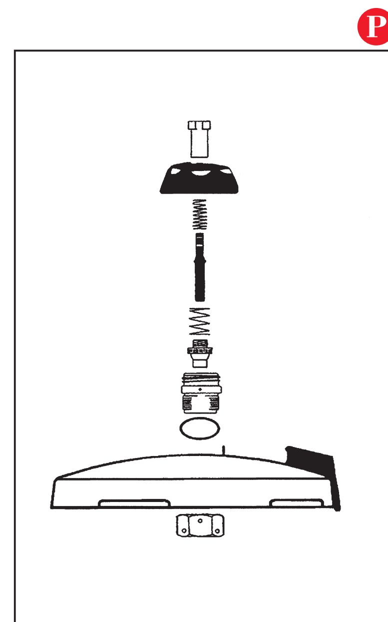
L



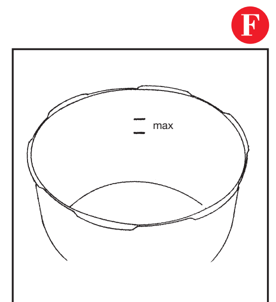
M



P



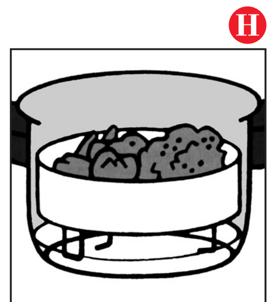
F



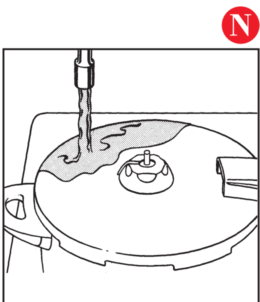
G



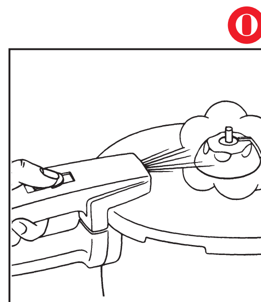
H



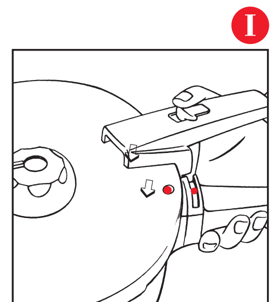
N



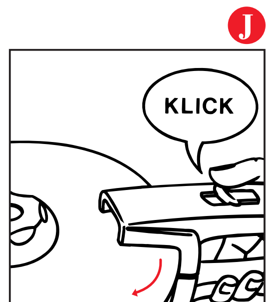
O



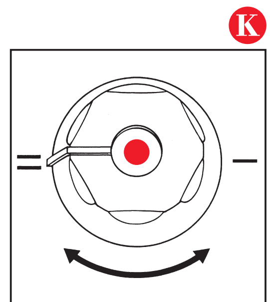
I



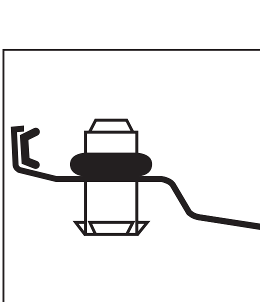
J



K



Q





FISSLER VITAVIT®

Inhaltsverzeichnis

Liebe Kundin, lieber Kunde!

Herzlichen Glückwunsch zu Ihrem neuen Fissler Schnellkochtopf! Jetzt bringen Sie Ihren Speisen das Garen schnell und schonend bei. Sie gewinnen bis zu 70% Zeit und sparen bis zu 50 % Energie. Die wertvollen Vitamine und das natürliche Aroma bleiben erhalten. Sie essen gesund und alles bleibt besonders schmackhaft.

Welche Funktionen und welche Ausstattungsdetails das Kochen im Schnellkochtopf für Sie so einfach und sicher machen, vermittelt Ihnen diese Gebrauchsanleitung. Sie werden mit Ihrem Schnellkochtopf rasch vertraut sein.

Beachten Sie unbedingt und mit größter Sorgfalt die Gebrauchsanleitung, damit Sie nicht durch unsachgemäße Bedienung zu Schaden kommen. Der Schnellkochtopf steht im Betriebszustand unter Druck!

Wir wünschen Ihnen stets viel Freunde am gesunden und vitaminreichen Kochen mit Ihrem Fissler Schnellkochtopf.

Ihre Fissler GmbH
www.fissler.de

CE

Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 97/23/EC – Richtlinie für Druckgeräte.
Die Konformität der o. g. Richtlinie wird durch das CE-Kennzeichen bestätigt.

FISSLER VITAVIT®

EG-Konformitätserklärung / EC-Declaration of Conformity/ Déclaration de conformité de l'UE / EG-Conformiteitsverklaring / Dichiarazione di conformità CE / Declaración CE de Conformidad / Declaração de conformidade CE / Δήλωση Συμμόρφωσης Ευρωπαϊκής Κοινότητας / Avrupa Topluluğu uygunluk sertifikası / **EU-konformitetsintyg** / Oświadczenie zgodności z wymogami Unii Euripejskiej / Prohlášení o shodě EG / التصريح الخاص بمطابقة هذا المنتج لتوجيهات المجموعة الأوروبية

Fissler GmbH · Harald-Fissler-Straße 1 · 55743 Idar-Oberstein

bestätigt, dass die Dampfdrucktöpfe / certifies that the pressure cookers / certifie que les autocuiseurs / verklaart dat de snelkookpannen / Si certifica che le pentole a pressione / certifica que las ollas a presión / declara que as panelas de pressão / πιστοποιεί, ότι οι χύτρες ταχύτητας με ατμό / şu düdüklü tencerelerin / **bekräftar härmed, att ångtryckkokarna** / oświadcza, że szybkowary ciśnieniowe / potvrzuje, že tlakové hrnce / تقر بأن أواني الطبخ الواقعة تحت الضغط الحراري:

vitavit

mit folgenden harmonisierten EG-Richtlinien übereinstimmen:
conform to the following harmonized EC guidelines:
sont conformes aux directives suivantes de l'Union Européenne:
met de volgende geharmoniseerde EG-richtlijnen overeenkomen:
sono conformi alle seguenti Direttive CE armonizzate:
responden a las siguientes directivas CE armonizadas:
estão em conformidade com as seguintes directivas CE harmonizadas:
συμπίπτουν με τις παρακάτω εναρμονισμένες κατευθυντήριες οδηγίες της Ευρωπαϊκής Κοινότητας:
gösterilen Avrupa Topluluğu yönetmeliklerine uygun olduğunu tasdik eder:
överensstämmer med följande EU-direktiv:
spełnaiją następujące harmonizujące normy Unii Europejskiej:
splňují požadavky harmonizované směrnice EG:
تتوافق مع متطلبات التوجيهات الموحدة التالية للمجموعة الأوروبية:

97/23/EG (Modul A, B)
DIN EN 12778

Idar-Oberstein, 23.07.03

Georg Thaller (Sprecher) / Dipl.-Ing. Heribert Bollinger (Geschäftsführer)

Ort und Datum der Ausstellung	**Name, Funktion und Unterschrift der Befugten**
Place and date of issue	**Name, job function and signature of authorized person**
Lieu et date:	**Nom, fonction et signature du responsable**
Plaats en datum van de verklaring	**Naam, functie en handtekening van de bevoegde persoon**
Luogo e data del rilascio	**Nome, qualifica e firma dell'incaricato**
Lugar y fecha de emisión	**Nombre, función y firma de la persona autorizada**
Local e data de emissão	**Nome, função e assinatura do responsável**
Τόπος και ημερομηνίας της έκδοσης	Όνομα, αρμοδιότητα και υπογραφή του εξουσιοδοτημένου
Yer ve tarih	Yetkilinin adı, görevi ve imzası
Ort och datum för utfärdande	**Namn, befattning och underskrift av behörig medarbetare**
Miejsce i data wystawienia	nazwisko, funkcja i podpis upoważnionego
Místo a datum vystavení	Jméno, funkce a podpis oprávněné osoby
اسم، وظيفة وتوقيع الموظف المختص	مكان وتاريخ الاصدار:

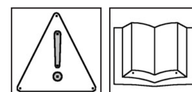
FISSLER VITAVIT®

Indice

Gentili Clienti,

complimenti per l'acquisto della Vostra nuova pentola a pressione Fissler! Ora finalmente potete cucinare con rapidità e notevole risparmio di energia cibi assolutamente sani e gustosi. Con la pentola a pressione, infatti, i tempi di cottura si riducono anche del 70 % ed il risparmio nel consumo di energia può arrivare fino al 50 %. Inoltre, le preziose vitamine e gli aromi naturali rimangono inalterati. La Vostra alimentazione sarà ancora più sana e più ricca di sapore.

Questo manuale di istruzioni vi illustrerà quali funzioni e quali ingegnosi dettagli fanno sì che possiate cucinare i cibi nella pentola a pressione in modo così facile e sicuro. Imparerete in fretta ad usare con facilità la Vostra pentola a pressione.



Vi preghiamo di attenerVi scrupolosamente alle istruzioni per l'uso per evitare incidenti causati da un utilizzo improprio. Vi ricordiamo che durante il funzionamento la Vostra pentola è sotto pressione!

Vi auguriamo quindi buon divertimento con la Vostra pentola a pressione Fissler che Vi permetterà di cucinare in modo sano e di mantenere inalterato il valore vitaminico dei cibi.

Vostra Fissler GmbH
www.fissler.net



Questo prodotto adempie ai requisiti della direttiva UE 97/23/EC – Direttiva per attrezzature a pressione.
La conformità della direttiva suddetta viene certificata dalla marcatura CE.

1. Norme di sicurezza

- Leggete attentamente le istruzioni per l'uso prima di utilizzare la pentola a pressione per la prima volta. Non consentite l'uso della pentola a pressione a persone che non conoscono le relative istruzioni per l'uso. Se date a terzi la Vostra pentola a pressione, consegnate insieme sempre anche le istruzioni per l'uso.
- Tenete i bambini lontano dalla pentola a pressione quando la utilizzate.
- Utilizzate la pentola a pressione soltanto per lo scopo previsto nelle istruzioni per l'uso.
- Non usate mai la pentola o la padella a pressione nel forno per non danneggiare le parti in plastica e in gomma ed i dispositivi di sicurezza.
- La frittura nella pentola a pressione va eseguita sempre senza coperchio, riempiendola di olio o burro al massimo per metà (v. Capitolo 7).
- Utilizzate la pentola a pressione riscaldandola solo in base al procedimento descritto nelle istruzioni per l'uso (v. Capitolo 2).
- Le pentole a pressione non si devono utilizzare in ambito medico, in particolare come sterilizzatori, in quanto le pentole a pressione non sono state progettate per raggiungere la necessaria temperatura di sterilizzazione.
- Prima di utilizzare la pentola a pressione, controllate ogni volta che i dispositivi di sicurezza non siano danneggiati o sporchi (v. Capitolo 7).
- Non apportate nessuna modifica ai dispositivi di sicurezza, intervenendo sugli stessi soltanto per la manutenzione specificata nelle istruzioni per l'uso. Non si possono riparare o lubrificare le valvole. Utilizzate soltanto pezzi di ricambio originali Fissler, nella versione prevista per la Vostra pentola (v. Capitolo 11). Solo in questo modo, infatti, si potranno garantire il corretto funzionamento e la sicurezza della Vostra pentola a pressione.
- Sostituite le parti soggette ad usura, come la guarnizione ad anello, la guarnizione sede valvola e la guarnizione dell'Euromatic ad intervalli regolari, dopo circa 400 cotture oppure dopo 2 anni al massimo, utilizzando pezzi di ricambio originali Fissler. I particolari che presentano chiari segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento si devono sostituire immediatamente. In caso contrario ne risentirà il corretto funzionamento e la sicurezza.
- Non montate particolari della pentola a pressione Fissler o pezzi di ricambio Fissler su altri prodotti.
- AssicurateVi di utilizzare le pentole a pressione Fissler solamente con i coperchi Fissler dello stesso modello.
- Non utilizzate mai la pentola a pressione senza liquido, in quanto possono derivare danni causati da surriscaldamento della stessa pentola e della piastra di cottura. Nei casi estremi di surriscaldamento l'alluminio del fondo si può fondere e liquefare. Se si dovesse surriscaldare, non togliete mai la pentola dalla piastra di cottura, per evitare bruciature a causa della fuoriuscita di alluminio bollente. Spegnete la piastra e lasciate raffreddare la pentola, arieggiate il locale.
- AtteneteVi scrupolosamente ai quantitativi di riempimento indicati:
  minimo: $^{1}/_{4}$ di litro di liquido (2 tazze)
  massimo: $^{2}/_{3}$ della capacità della pentola.

Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (ad esempio, riso, legumi, brodo o ortaggi secchi): max. 1/2 della capacità della pentola. Osservate in questo caso l'indicazione di livello all'interno della pentola e gli altri avvertimenti di cui al Capitolo 7.

- La pentola a pressione aperta non deve essere riscaldata al massimo livello per più di due minuti quando è vuota o quando contiene burro o olio. In caso di surriscaldamento il fondo può assumere un colore dorato. Questa alterazione del colore non pregiudica il buon funzionamento.
- Piani di cottura ad induzione: Per evitare il surriscaldamento ed il danneggiamento della pentola a causa di un elevato rendimento dell'induzione, non riscaldatela mai senza essere presenti, se è vuota o con il calore al massimo e attenetevi alle istruzioni per l'uso fornite dal fabbricante della cucina (v. Capitolo 8).
- Le pentole a pressione si chiamano così perché funzionano in pressione. L'inosservanza delle istruzioni per l'uso può portare a scottature. Prima di riscaldare la pentola, assicurateVi di averla chiusa correttamente (v. Capitolo 7). Non utilizzate mai la pentola a pressione con il coperchio solo appoggiato sopra e non ben chiuso!
- Controllate la pentola a pressione durante la cottura e fate attenzione all'indicatore di cottura. Regolate la temperatura del fornello in modo tale che l'indicatore di cottura non salga oltre il livello desiderato. Se non si riduce la temperatura, fuoriesce vapore dalla valvola. “I tempi di cottura si alterano e la perdita completa di liquido può danneggiare la pentola e il piano di cottura.”
- Muovete la pentola a pressione con molta cautela quando è in pressione. Non toccate la sua superficie esterna perché è bollente. Si corre il rischio di ustionarsi! Durante la cottura utilizzate soltanto i manici. Se necessario, indossate dei guanti da cucina.
- La pentola a pressione va scossa leggermente prima di aprirla. Così facendo, si evitano pericolosi schizzi derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nei cibi e le conseguenti scottature. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composti di frutta in genere.
- Non aprite mai la pentola a pressione con forza. Non apritela senza esserVi prima assicurati che sia stata completamente eliminata la pressione al suo interno. AtteneteVi alle istruzioni per l'apertura (v. Capitolo 8).
- Durante la fuoriuscita del vapore, teneteVi con mani, testa e corpo sempre lontani dalla pentola a pressione! Osservate tale precauzione soprattutto quando fate fuoriuscire il vapore tramite il cursore di apertura.
- Se avete cucinato carne (per esempio lingua) o salsiccia con la pelle, che può gonfiarsi per la pressione, non bucate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi!
- Nell'eventualità che la pentola a pressione o alcune sue parti siano danneggiate oppure che il funzionamento non corrisponda alla descrizione riportata nelle istruzioni per l'uso, non dovete utilizzare la pentola. RivolgeteVi immediatamente al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al Servizio Assistenza Fissler (Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556).
- Se, dopo aver letto le istruzioni per l'uso, avete ancora dei dubbi o desiderate qualche chiarimento, rivolgeteVi con fiducia al Vostro rivenditore specializzato Fissler o direttamente al

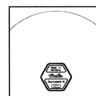
Servizio Assistenza Fissler. Sono sempre ben lieti di fornirVi tutte le informazioni desiderate.

- Conservate con cura le presenti istruzioni per l'uso.

2. Descrizione della pentola a pressione

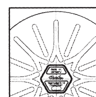
V. figura A

1. Manico Fissler ergonomico per un'impugnatura sicura
2. Pratico cursore di apertura per consentire lo sfiato continuo del vapore e per il successivo sganciamento del coperchio
3. Valvola di sicurezza Fissler Euromatic posta sotto la parte anteriore del manico
4. Il contrassegno colorato sul manico della pentola e la punzonatura sul coperchio consentono di chiudere perfettamente la pentola
5. Gruppo valvola di controllo principale con selezione del livello di cottura e con funzione di sicurezza
6. Indicatore del livello di cottura (delicata I e rapida II)
7. Guarnizione ad anello
8. Dado di fissaggio del gruppo valvola di controllo principale
9. Contromanico per trasportare la pentola in tutta sicurezza
10. Protezione antifiamma dei manici per l'uso sui fornelli a gas
11. Fondo della pentola incapsulato per un assorbimento, distribuzione ed accumulo di calore ottimali. In funzione del modello:

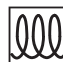


Fondo SuperThermic:
adatto per fornelli a gas ed elettrici (piano di cottura a massa o in vetroceramica)



Fondo universale CookStar:
adatto per fornelli a gas ed elettrici e anche per piani di cottura ad induzione

La stampigliatura sul fondo contiene altre informazioni di seguito riportate:

V. figura B

a - Capacità nominale (non corrisponde alla capacità utile, v. Capitolo 7: quantità massima di riempimento)
b - Massima pressione di sfiato ammessa del gruppo valvola di controllo principale
c - Data di fabbricazione
(settimana del calendario/anno)
d - Marchio CE

12. Dotazione supplementare per la cottura a vapore: con cestello perforato e pratico treppiede di supporto (la pentola a pressione è disponibile anche senza ulteriori accessori, acquistabile separatamente).

3. Dispositivi di sicurezza della pentola a pressione Vitavit®

- Gruppo valvola di controllo principale:
  1. con indicatore del livello di cottura (delicata I e rapida II)
  2. con selezione del livello di cottura
  3. con limitatore di pressione: quando si supera il livello di cottura desiderato, il gruppo valvola di controllo principale scarica automaticamente il vapore (massimo 1,5 bar)
- Fissler Euromatic:
  1. per la fuoriuscita automatica dell'aria dalla pentola
  2. come dispositivo di blocco in caso di pressione residua: quando la pentola è in pressione, il cursore di apertura viene bloccato dal corpo della valvola e la pentola a pressione non si può aprire. Si potrà aprire la pentola a pressione soltanto una volta eliminata completamente la pressione
  3. con dispositivo di sicurezza qualora il coperchio non sia stato chiuso correttamente: la valvola non chiude ermeticamente il coperchio, non consentendo così che si generi pressione
  4. con limitatore di pressione: qualora la valvola di sicurezza del gruppo valvola di controllo principale sia difettosa, la valvola Euromatic permette automaticamente la fuoriuscita del vapore
- Guarnizione ad anello
- Cursore di apertura sul manico del coperchio (in combinazione con la valvola Euromatic):
  1. per eliminare la pressione scaricando il vapore
  2. per sbloccare prima di aprire il coperchio
- Chiusura a baionetta: garantisce una chiusura sicura in pressione
- Manico ergonomico per un'impugnatura sicura

4. Caratteristiche della pentola a pressione

La pentola a pressione Vitavit® Vi consente di ottenere cotture ottimali. Grazie alle temperature più elevate che si raggiungono all'interno della pentola a pressione, i cibi si cucinano più in fretta e le vitamine e le sostanze nutritive rimangono inalterate. Risparmiate fino al 70% del tempo ed al 50% di energia.

La precottura automatica con la valvola Fissler Euromatic garantisce una fuoriuscita dell'aria dalla pentola a pressione. In questo modo l'ossigeno, che distrugge importanti vitamine durante la cottura, non può danneggiare le medesime e neppure pregiudicare l'aroma.

Potete impostare il livello di cottura più adatto per qualsiasi cibo grazie al gruppo valvola di controllo principale.

Al livello di cottura delicato I per la verdura ed altri cibi delicati la temperatura è pari a circa 109 °C (0,4 bar), al livello di cottura rapido II per minestroni, piatti unici o piatti a base di carne è pari a circa 116 °C (0,8 bar). Se si supera la pressione di funzionamento del livello prescelto all'interno della pentola a pressione, a 1,5 bar al massimo fuoriesce automaticamente il vapore.

Se la verdura viene cotta nel cestello perforato a vapore anziché in acqua, si mantengono inalterate anche quelle vitamine che si disperderebbero una volta venute a contatto diretto con l'acqua.

5. Funzionamento della pentola a pressione

Nella pentola chiusa, che deve sempre contenere almeno una quantità minima di liquido, si forma del vapore. Attraverso la valvola Fissler Euromatic viene espulsa l'aria di conseguenza la pentola a pressione si chiude automaticamente.

Nella pentola si genera una sovrappressione, la temperatura aumenta e l'indicatore di cottura si solleva. Ora dovete ridurre l'alimentazione di calore del piano di cottura.

Quando si sarà raggiunto il livello di cottura desiderato, comincia a decorrere il tempo di cottura. Grazie all'indicatore di cottura siete tenuti costantemente informati riguardo alla pressione all'interno della pentola a pressione.

Una volta trascorso il tempo di cottura, bisogna eliminare la pressione completamente dalla pentola (v. Capitolo 8). Soltanto dopo si potrà aprire la pentola a pressione.

6. Prima di utilizzare la pentola per la prima volta

Lavate accuratamente pentola e coperchio con del detersivo per piatti. Riempire di acqua fino a circa la metà, mettetevi qualche goccia di succo di limone e fate bollire al livello di cottura rapido II, come di seguito descritto.

7. Preparazione della cottura

Per aprire la pentola

V. figura C

- Spingete in avanti il cursore di apertura e
- ruotate il coperchio verso destra, finché i contrassegni sul coperchio e sul manico di sicurezza non risultino allineati, quindi togliete il coperchio.

Prima di ogni cottura

V. figura D

Verificate che l'indicatore di cottura ed il corpo della valvola abbiano piena libertà di movimento, premendoli per prova verso l'alto. Funzionano correttamente se la molla li riporta nella posizione di partenza.

V. figura E

Verificate che la valvola Fissler Euromatic (a) non sia completamente bloccata se la muovete leggermente.

AssicurateVi che la guarnizione ad anello (b) si trovi correttamente nel bordo interno del coperchio.

Possibilità di cucinare nella pentola a pressione e nella padella a pressione

Nella pentola a pressione potete realizzare tutti i tipi di cottura:

bollire, stufare, cuocere a vapore e arrostire.

AtteneteVi sempre alle quantità di riempimento indicate quando cucinate con la pentola a pressione chiusa.

L'indicazione di livello all'interno della pentola Vi aiuterà a regolarVi al momento di aggiungere il liquido.

V. figura F

Quantità massima di riempimento:
Il volume massimo di riempimento con cibi normali è pari ai 2/3 della capacità della pentola (contrassegno superiore).
Nel caso di cibi ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi (ad esempio, legumi, riso, pasta, brodi o ortaggi secchi) il volume non deve superare il contrassegno inferiore. La pentola risulta, dunque, riempita per metà.

Quantità minima di riempimento:
RicordateVi che per la cottura con o senza cestello ci deve sempre essere nella pentola almeno 1/4 di litro di liquido (2 tazze).

Attenzione:

AccertateVi che nella pentola a pressione ci sia sempre liquido a sufficienza per generare vapore ed evitate che evapori completamente. La pentola non deve in nessun caso “funzionare a secco”, poiché in caso contrario il surriscaldamento potrebbe provocare danni alla stessa (fusione del fondo della pentola o danneggiamento dei dispositivi di sicurezza) ed alla piastra di cottura. In caso di surriscaldamento non si deve mai togliere la pentola dalla piastra di cottura. Spegnete e lasciate raffreddare sulla piastra di cottura. Prima di utilizzare nuovamente la pentola a pressione, fatela controllare dal Servizio Assistenza Fissler.

Cottura senza cestello

<u>Preparazione di carne</u>

V. figura G

Arrostire croccante con o senza l'aggiunta di olio o burro:

1. Riscaldate la pentola aperta senza olio o burro a temperatura media (circa 2/3 della potenza della piastra di cottura).
2. Attendete circa 3-4 minuti.
3. Mettete nella pentola alcune gocce di acqua fredda. Quando si trasformano in perline e “danzano” sul fondo della pentola, significa che è stata raggiunta la temperatura corretta.
4. Se si vuole, aggiungete a questo punto il burro o l'olio.
5. Mettete nella pentola l'arrosto non salato e premetelo bene sul fondo. Sull'acciaio inox si attacca tutto. La carne, però, dopo pochi minuti si stacca da sola.
6. A questo punto si può girare l'arrosto (v. punto 5) ed aggiungere sale ed aromi sul lato rosolato, come necessario.
7. Mettete gli altri ingredienti, come al solito.
8. Aggiungete, in base alla ricetta, il liquido necessario e, comunque, almeno 2 tazze (1/4 di litro abbondante).
9. Chiudete la pentola (v. Capitolo 7).
10. Regolate la fonte di calore sul valore massimo.

Se avete cucinato carne (per esempio, la lingua) o salsiccia con la pelle, che può gonfiarsi per la pressione, non bucate la pelle fintanto che è gonfia. Potreste scottarVi.

Preparazione di zuppe, minestroni e piatti unici

Le zuppe, i minestroni ed i piatti unici vanno cotti sempre senza usare il cestello. Riempite la pentola per 2/3 al massimo. Nel caso di cibi particolarmente ricchi di amido o con tendenza a gonfiarsi notevolmente, riempite la pentola solo per metà. Le zuppe vanno fatte cuocere dapprima a pentola aperta portandole ad ebollizione in modo da poterle schiumare, quindi si devono mescolare e, poi, si chiude la pentola.
La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composte di frutta in genere. Pericolo di scottature!

Cottura con il cestello perforato

Il cestello perforato va utilizzato, con o senza treppiede, per cuocere verdure, pesce o altri alimenti delicati.

V. figura H

Preparazione di verdura e patate

- Versate almeno due tazze (1/4 di litro abbondante) di liquido nella pentola a pressione, aggiungendo eventualmente erbe aromatiche, spezie o vino.
- Disponete la verdura già pulita nel cestello perforato ed appoggiatelo sul treppiede all'interno della pentola.
- Chiudete la pentola.
- Regolate la fonte di calore sul valore massimo.

Preparazione di pesce

Dopo aver aggiunto la quantità minima di liquido, lasciate cuocere il pesce nel medesimo sul fondo della pentola oppure disponetelo nel cestello perforato e cuocetelo a vapore.

Cottura con il cestello non perforato

Attenzione: utilizzate il cestello non perforato soltanto in combinazione con il treppiede (o con il cestello perforato).
Nota: Gli accessori per la pentola a pressione si possono acquistare anche separatamente).

Friggere nella pentola a pressione

Friggete nella pentola a pressione sempre senza coperchio e riempiendola al massimo per metà, per evitare scottature dovute all'olio che trabocca spumeggiando o che schizza. Fate attenzione a non surriscaldare l'olio.

Chiusura della pentola a pressione

V. figura I

Posizionate il coperchio in maniera tale che il punto rosso sul manico della pentola ed il cerchio sul coperchio risultino perfettamente allineati.

V. figura J

Per chiudere ruotate il coperchio nella direzione della freccia (senso orario) fino a battuta, cioè finché non sentite innestarsi il cursore di apertura.

Selezione del livello di cottura desiderato

V. figura K

Ruotate il gruppo valvola di controllo principale finché il contrassegno non indichi il livello desiderato:

- Sul livello I si ottiene una cottura delicata, particolarmente adatta per cibi delicati come verdure o pesce.
- Sul livello II si ottiene una cottura rapida, adatta soprattutto per piatti da cuocere molto come zuppe, carne, minestroni o piatti unici.

8. Ciclo di cottura nella pentola a pressione

Inizio della cottura

Collocate la pentola a pressione sul giusto piano di cottura:

Massa/vetroceramica (irraggiamento/alogeno):
La piastra di cottura deve corrispondere al diametro del fondo della pentola o essere più piccola.

Cucina a gas:
Collocate la pentola al centro ed evitate una fiamma troppo alta.

Induzione:
La pentola deve essere sempre sistemata al centro della piastra di cottura. La grandezza della pentola deve essere uguale o superiore a quella del piano di cottura, altrimenti esiste la possibilità che il fondo della pentola non entri in contatto con il piano di cottura.

Durante l'uso si può sentire un rumore simile ad un ronzio. Questo rumore è dovuto a motivi di carattere tecnico e non è indice di nessun difetto a carico della Vostra cucina o della Vostra pentola.

Il processo di cottura avviene sempre al massimo livello di temperatura, nel caso di piano di cottura ad induzione al livello intermedio superiore. Se usate la pentola su un fornello a gas, fate attenzione che la fiamma non vada oltre il bordo del fondo lambendo i lati della pentola.

Una volta iniziata la cottura, la temperatura sale ed ha inizio il processo di cottura. Assieme al vapore fuoriesce dalla valvola di sfiato sotto il manico del coperchio anche l'ossigeno che potrebbe alterare il contenuto vitaminico. Questa fase può durare alcuni minuti. La valvola Fissler Euromatic si chiude automaticamente. Poco dopo l'indicatore di cottura inizia a salire, rendendo visibile il primo anello color argento.

Abbassare la temperatura

- Se desiderate cuocere delicatamente al livello I (1° anello – v. figura L), dovete abbassare la temperatura del fornello non appena compare il primo anello color argento. Il primo anello color argento dovrà rimanere ben visibile per l'intero ciclo di cottura.
- Se desiderate cuocere rapidamente al livello II (2° anello – v. figura M), riducete un po' la temperatura quando compare il primo anello color argento. Il secondo anello dovrà rimanere ben visibile per l'intero ciclo di cottura.

Se l'indicatore di cottura continua a salire dopo la comparsa del primo o del secondo anello (in funzione del livello di cottura prescelto), si sentirà un leggero sibilo, prodotto dalla fuoriuscita del vapore in eccesso dal gruppo valvola di controllo principale. In questo caso la temperatura è troppo alta e deve essere ridotta, altrimenti il liquido evaporerà.

Inizio del tempo di cottura vero e proprio

Quando l'indicatore di cottura ha raggiunto il livello di cottura desiderato, inizia la cottura vera e propria. I tempi di cottura relativi ai diversi alimenti sono riportati nell'apposita tabella (v. Capitolo 12). Questi tempi di cottura possono avere soltanto un carattere indicativo, in quando dipendono dalla qualità e dalle dimensioni del cibo da cuocere, oltre che dal gusto personale. Può costituire un valido aiuto un timer contaminati, come ad esempio il Fissler magic timer.

Termine del tempo di cottura vero e proprio

Trascorso il tempo di cottura, togliete la pentola dalla piastra di cottura e fate uscire il vapore.

Attenzione:

Non aprite mai la pentola con forza. Si deve aprire soltanto quando l'indicatore di cottura si sarà abbassato completamente e, azionando il cursore di apertura, non fuoriuscirà più vapore. Scuotete leggermente la pentola prima di ogni apertura. Così facendo, quando si toglie il coperchio si evita il pericolo di schizzi derivanti da eventuali bolle di vapore formatesi nel cibo. In caso di inosservanza vi è pericolo di scottature provocate dalla fuoriuscita di vapore o cibo.

Per la fuoriuscita della pressione dalla pentola ci sono tre possibilità:

1. Raffreddare sotto l'acqua corrente

V. figura N

Tenete la pentola sotto il rubinetto facendo scorrere acqua fredda a getto non troppo forte sopra il coperchio finché l'indicatore di cottura non si sia abbassato completamente. Evitate di far scorrere dell'acqua sopra i manici della pentola ed il gruppo valvola di controllo principale. Non immergete la pentola nell'acqua.

Scuotete leggermente la pentola e, quindi, azionate il cursore di apertura. Se esce ancora del vapore, tenete nuovamente la pentola sotto il rubinetto aperto dell'acqua. Ripetete questa operazione finché, azionando il cursore di apertura, non si senta e/o non si veda più uscire vapore. Per aprire rilasciate brevemente il cursore e, poi, spingetelo completamente in avanti.

2. Scaricare il vapore

V. figura O

Grazie al cursore di apertura potete scaricare il vapore continuamente, ad intervalli. Una volta che l'indicatore di cottura si è abbassato completamente, scuotete leggermente la pentola ed azionate il cursore di apertura. Il vapore residuo esce attraverso la valvola Euromatic. Ripetete questa operazione finché, azionando il cursore di apertura, non si senta e/o non si veda più uscire vapore. Per aprire rilasciate brevemente il cursore e, poi, spingetelo completamente in avanti.

Attenzione:

Questo metodo per scaricare il vapore non va mai usato per zuppe, legumi, minestroni, piatti unici, lingua o alimenti simili che tendano a "salire" facilmente, a produrre schiuma o che abbiano una consistenza cremosa. La pentola a pressione non è indicata per la preparazione di mousse di mele e composte di frutta in genere. Pericolo di scottature!

3. Togliere la pentola dai fornelli e lasciarla raffreddare

Seguendo questo metodo, la temperatura diminuisce molto lentamente; per questo motivo non è consigliabile adottare questa soluzione per cibi che richiedono una cottura "a puntino", come il pesce o le verdure. Non ci sono problemi, invece, per la minestra di piselli (ad esempio), la cui cottura si può tranquillamente prolungare per un po'.
Quando l'indicatore di cottura non risulta più visibile, scuotete leggermente la pentola ed azionate, poi, il cursore di apertura. Ripetete questa operazione finché, azionando il cursore di apertura, non si senta e/o non si veda più uscire vapore. Per aprire rilasciate brevemente il cursore e, poi, spingetelo completamente in avanti.

Apertura intermedia

Se durante la cottura aprite la pentola, è indispensabile far uscire la pressione secondo le istruzioni sopra riportate. Il coperchio scotta! Attenzione, dunque, quando aprite e richiudete la pentola. Prendetela solo per il manico, per evitare il pericolo di ustioni.

Tenete presente che, aprendo la pentola, interrompete il processo di cottura: dopo aver riavviato la fase di precottura, è necessario riprogrammare sul timer contaminuti il tempo di cottura residuo.

9. Avvertenze per la manutenzione

Lavate la pentola a pressione dopo ogni uso. Non lasciate che dei resti di cibo si secchino ed attacchino, in quanto sull'acciaio inox possono provocare macchie ed alterazioni della superficie.

Non lasciate i cibi nella pentola: per conservarli, travasateli in ciotole o contenitori adatti. In caso contrario si possono produrre punti di corrosione sul fondo della pentola.

Potete lavare la pentola ed il coperchio (con la valvola Euromatic) nel modo tradizionale o nella lavastoviglie. Non mettete nella lavastoviglie la guarnizione ad anello ed il gruppo valvola di controllo principale, in quanto possono essere danneggiati dal detersivo per lavastoviglie.

Se si mette nella lavastoviglie una pentola con i manici di plastica, il colore di questi ultimi si altera con il tempo, senza che ne risenta però la loro funzionalità.

Il “Polish Fissler per acciaio inox” elimina le macchie d'acqua e ridona nuovo splendore alla Vostra pentola a pressione. Non usate mai lana d'acciaio e prodotti abrasivi.

Pulizia del gruppo valvola di controllo principale

V. figura P

Dopo ogni cottura togliete il gruppo valvola di controllo principale dal coperchio e pulite a fondo i singoli particolari, disassemblando il gruppo valvola di controllo principale stesso.

In fase di riassemblaggio del gruppo valvola di controllo principale fate attenzione alla successione di montaggio riportata sul disegno, al fine di evitare possibili rischi per la sicurezza dovuti ad errori di montaggio. Fissate con il coperchio il gruppo valvola di controllo principale da sopra ed il dado del medesimo da sotto.

Eliminate ogni residuo di cibo dalla valvola Euromatic (valvola di sicurezza) mettendola sotto l'acqua corrente. Per la pulizia non è necessario smontarla.

Per una lunga durata

Per proteggere la guarnizione ad anello, riponete la pentola con la parte interna del coperchio rivolta verso l'alto.

N.B.:

I particolari soggetti ad usura come la guarnizione ad anello, la guarnizione sede valvola e la guarnizione dell'Euromatic hanno una durata limitata e vanno sostituiti con parti di ricambio Fissler originali dopo circa 400 cotture e, al più tardi, dopo 2 anni. Indipendentemente dal numero delle cotture, qualora presentino segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento, questi particolari si devono sostituire con parti di ricambio Fissler originali prima di continuare ad utilizzare la pentola a pressione. In caso contrario ne risentiranno negativamente il corretto funzionamento e la sicurezza.

10. Domande e risposte sulla pentola a pressione

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
In fase di precottura dalla valvola Fissler Euromatic esce vapore più a lungo del solito.	La valvola Fissler Euromatic o la relativa guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire i pezzi.
	La pentola è stata chiusa in modo errato.	Chiudere correttamente la pentola.
	La pentola a pressione non poggia su un piano di cottura di dimensioni adatte.	Sistemare la pentola a pressione su un piano di cottura di giuste dimensioni.
	La fonte di calore non è regolata al massimo.	Regolare al massimo la fonte di calore.
In fase di precottura non fuoriesce vapore dalla valvola Fissler Euromatic.	Si è messo troppo poco liquido nella pentola.	Mettere la quantità di liquido minima necessaria (1/4 di litro).
Fuoriesce vapore dal bordo del coperchio.	La guarnizione ad anello non è stata inserita bene.	Inserire correttamente la guarnizione ad anello.
	La guarnizione ad anello è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire la guarnizione ad anello.
L'indicatore di cottura non sale.	La pentola non è stata chiusa bene.	Chiudere correttamente la pentola.
	Si è messo troppo poco liquido nella pentola.	Mettere la quantità di liquido minima necessaria (1/4 di litro).
	La guarnizione ad anello è difettosa o indurita.	Inserire una nuova guarnizione ad anello.
	La valvola Fissler Euromatic o la relativa guarnizione è sporca o danneggiata.	Pulire o sostituire i pezzi.
	Il gruppo valvola di controllo principale non è stato serrato correttamente.	Montare correttamente il gruppo valvola di controllo principale e serrarlo bene con il relativo.

F I S S L E R V I T A V I T ®

Difetto	Possibile causa	Eliminazione della causa del difetto
	La guarnizione sede valvola del gruppo valvola di controllo principale manca, è difettosa oppure non è stata montata in maniera corretta.	Montare nel giusto modo una guarnizione intatta sulla sede valvola.
Dal gruppo valvola di controllo principale fuoriesce vapore.	È normale. Se, però, fuoriesce moltissimo vapore, questo è indice di una temperatura eccessiva.	Abbassare il calore della piastra di cottura e continuare normalmente la cottura. Assicurarsi che l'indicatore di cottura si alzi quel tanto che basta perché il corrispondente anello color argento resti visibile.
Dalla valvola Fissler Euromatic fuoriesce vapore anche se l'indicatore di cottura è già salito.	Il gruppo valvola di controllo principale è sporco.	Spegnere il piano di cottura e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Smontare nei particolari il gruppo valvola di controllo principale e pulire tutti i pezzi.
	Il gruppo valvola di controllo principale è danneggiato.	Spegnere il piano di cottura e lasciar raffreddare la pentola a pressione. Sostituire il gruppo valvola di controllo principale.
I manici sono malfermi.	Le viti dei manici non sono ben avvitate.	Avvitare bene le viti con un cacciavite.

Quando ritenete che ci sia qualcosa che non va, spegnete il piano di cottura e lasciate raffreddare la pentola.

N.B.:

Se un componente della pentola è difettoso, non continuate ad utilizzarla. Provvedete immediatamente a sostituirlo. È indispensabile che utilizziate soltanto pezzi di ricambio Fissler originali, nella versione prevista per la Vostra pentola (v. Capitolo 11). L'impiego di pezzi di ricambio di altri fornitori potrebbero compromettere il corretto funzionamento e la sicurezza della pentola a pressione. AssicurateVi di utilizzare le pentole a pressione Fissler solamente con i coperchi Fissler dello stesso modello. Se non siete in grado di eliminare la causa di un guasto o un difetto, rivolgeteVi al Vostro rivenditore autorizzato Fissler, ai reparti specializzati dei grandi magazzini o direttamente al Servizio Assistenza Fissler (Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556).

11. Elenco delle parti di ricambio

Avvertenza:
I particolari soggetti ad usura come la guarnizione ad anello, la guarnizione sede valvola e la guarnizione dell'Euromatic hanno una durata limitata e vanno sostituiti con parti di ricambio Fissler originali dopo circa 400 cotture e, al più tardi, dopo 2 anni. Indipendentemente dal numero delle cotture, qualora presentino segni di danneggiamento (ad esempio, fessure, deformazioni), variazioni di colore o indurimento, questi particolari si devono sostituire con parti di ricambio Fissler originali prima di continuare ad utilizzare la pentola a pressione. In caso contrario ne risentiranno negativamente il corretto funzionamento e la sicurezza.

Denominazione	Diametro		Codice articolo	
			Vitavit® royal nero	Vitavit® blue dream (blu)
Manico pentola completo	18 cm		11 601 00 630	-
Pentola a pressione	22 cm		11 631 00 630	14 633 00 650
	26 cm		11 691 00 630	14 693 00 650
Padella a pressione	18 cm		14.609 00 630	-
	22 cm		11 631 02 630	-
	26 cm		11 691 04 630	14 693 04 650
Manico coperchio completo	tutte le misure		11 631 02 660	14 633 00 660
Profili	tutte le misure		11 631 00 740	11 631 00 740
Manico laterale completo	18 cm		11 101 18 640	-
Pentola a pressione	22 cm		11 631 00 640	14 633 00 640
	26 cm		11 101 26 640	14 693 01 640
Padella a pressione	18 cm		14 608 02 640	-
	22 cm		11 631 02 640	-
	26 cm		11 101 26 640	14 693 00 640
Gruppo valvola di controllo principale completo di valvola + sede	tutte le misure		11 631 01 700	14 633 00 700
Calotta per gruppo valvola di controllo principale	tutte le misure		11 631 00 730	14 633 00 730
Valvola per gruppo valvola di controllo principale completa	tutte le misure		18 632 00 720	18 632 00 720

F I S S L E R V I T A V I T ®

Denominazione	Diametro		Codice articolo	
			Vitavit® royal nero	Vitavit® blue dream (blu)
Sede per gruppo valvola di controllo principalecon dado e guarnizione ad anello	tutte le misure		18 632 00 710	18 632 00 710
Guarnizione sede valvola	tutte le misure		18 632 00 740	18 632 00 740
Euromatic incl. guarnizione	tutte le misure		11 631 00 750	11 631 00 750
Guarnizione per Euromatic	tutte le misure		11 631 00 760	11 631 00 760
Guarnizione ad anello	18 cm 22 cm 26 cm		38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205	38 617 00 205 38 667 00 205 38 687 00 205

Lo smontaggio ed il rimontaggio della guarnizione della valvola Euromatic si effettuano sul lato interno del coperchio. Togliete il manico del coperchio e spingete con il dito la valvola Euromatic sul lato superiore del coperchio, facilitando in questo modo la sostituzione della guarnizione. AccertateVi che la guarnizione sia completamente inserita nell'apposita scanalatura (v. figura Q).

Accessorio	Diametro		Codice articolo	
Cestello perforato	18 cm 22 cm 26 cm			21 625 02 610 21 633 04 610 21 656 06 610
Cestello non perforato	22 cm 26 cm			21 633 04 620 21 656 06 620
Treppiede	18 cm 22 cm 22 cm 26 cm		 (3,5 l) (4,5 l + 6,0 l) 	21 625 02 630 18 621 03 630 18 621 04 630 21 656 08 630
Coperchio	18 cm 22 cm 26 cm			11 601 18 600 11 631 22 600 11 691 26 600

Tutti i ricambi possono essere acquistati presso il Vostro rivenditore specializzato Fissler o nei reparti specializzati dei grandi magazzini. Oppure rivolgeteVi al Servizio Assistenza Fissler al seguente indirizzo: Fissler GmbH, Abt. Kundendienst, 55768 Hoppstädten-Weiersbach, Germania, Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556.

12. Tabella dei tempi di cottura

Questi tempi di cottura sono valori orientativi, che si riferiscono ad una preparazione delle pietanze per 4 persone e vengono indicati per il livello di cottura rapida II. Il livello di cottura delicata comporta un allungamento di circa il 50% dei tempi di cottura, che restano comunque notevolmente inferiori ai tempi di cottura tradizionale. I tempi esatti dipendono dalla dimensione e dalla freschezza delle pietanze da cuocere. L'esperienza pratica faciliterà la determinazione dei tempi di cottura.

Carne

Zampone di maiale	30-40 min.
Gulasch	15-20 min.
Pollo (in funzione delle dimensioni e del peso)	20-25 min.
Spezzatino di vitello	6 min.
Arrosto di vitello, coniglio	15-20 min.
Vitello in fricassea	5 min.
Cosciotto di tacchino	25-35 min.
Arrosto di manzo	40-50 min.
Costolette con crauti e patate	10-12 min.
Involtini	15-20 min.
Arrosto all'agro	30-35 min.
Prosciutto arrosto	20-25 min.
Prosciutto cotto	30-35 min.
Arrosto di maiale	25-30 min.
Stinco di maiale	25-35 min.

Pesce, selvaggina

Pesce stufato con patate	6-8 min.
Pesce con sugo al vino bianco e patate	6- 8 min.
Cosciotto di capriolo brasato	25-30 min.
Nasello	4-6 min.

Minestroni, piatti unici

Minestra di cavolo	15 min.
Lenticchie (ammollate) con pancetta e patate	3-5 min.
Spezzatino di manzo	20 min.
Piatto di carne alla serba con funghi	8-10 min.

Minestre, zuppe

Minestra di piselli (non lasciati a mollo)	20-25 min.
Zuppa di verdura	4-8 min.
Minestra di semolino	3-5 min.
Zuppa di gulasch	10-15 min.
Zuppa di patate	5-6 min.
Brodo di ossa	20-25 min.
Minestra	8-10 min.
Pot-au-feu	20-25 min.
Zuppa di riso	6-8 min.
Brodo di manzo (in funzione del peso della carne)	35-40 min.
Gallina in brodo (in funzione delle dimensioni e dell'età)	25-35 min.
Crema di pomodoro con riso	6-8 min.

Verdure

Cavolfiore (in funzione del tipo)	2-3 min.
Cavolfiore intero (in funzione del tipo)	4-6 min.
Piselli verdi	3-4 min.
Piatto di verdure varie	5-6 min.
Patate non pelate	8-10 min.
Patate pelate	6-8 min.
Peperoni ripieni	6-8 min.
Funghi	6-8 min.
Barbabietole	15-25 min.

Cavolo rosso, cavolo bianco, verza ...	8-10 min.
Crauti	2-3 min.
Scorzonera	4-5 min.

Legumi

Fagiolini non ammollati	15-20 min.
Fagiolini germinati	3-5 min.
Piselli verdi interi non sgranati, non ammollati	45-55 min.
Piselli verdi interi non sgranati, ammollati	12-45 min.
Piselli verdi da sgranare, interi, non ammollati	15-45 min.
Grandi lenticchie non sgranate, non ammollate	10-15 min.
Grandi lenticchie non sgranate, ammollate	3-5 min.
Fagioli bianchi germinati	3-5 min.

Cereali

Riso naturale, avena, frumento, orzo, segale, spelta, grano verde, ciascuno	9 min.
Depressurizzare la pentola, chiudere il coperchio ed ammollare il contenuto	15 min.
Grano saraceno, miglio, ciascuno	6 min.

Non ammollare!

13. Garanzia Fissler

Tutte le pentole e padelle Fissler sono garantite per 3 anni. La garanzia copre ogni singolo componente (fatta eccezione per i pezzi soggetti ad usura, come la guarnizione ad anello, la guarnizione dell'Euromatic e la guarnizione sede valvola).

La garanzia viene meno in caso di uso improprio e non riguarda i normali segni di utilizzo visibili.

10 anni di garanzia per l'acquisto di ricambi

Tutte le parti funzionali della Vostra pentola a pressione – dalla guarnizione ad anello al manico completo del coperchio – sono reperibili, anche dopo la scadenza della garanzia, presso i rivenditori autorizzati Fissler, nei reparti specializzati dei grandi magazzini o presso il Servizio Assistenza Fissler al seguente indirizzo:

Fissler GmbH
Abt. Kundendienst
55768 Hoppstädten-Weiersbach
Germania
Tel.: +49 - (0) 6781 / 403-556
www.fissler.net